



Pistazienpaste - Pâte de pistaches

- 125 g rohe grüne Pistazienkerne
- 30 g gemahlene Mandeln
- 60 g Zucker
- 18 g Wasser
- 2-3 Tropfen Bittermandelöl
- 1-2 El. Pistazienöl oder Sonnenblumenöl
- ich habe mir erlaubt noch 1 kleine Prise Salz hinzuzufügen ;-)

Die Pistazien auf einem Blech verteilen und im 150 Grad heißen Backofen mit Umluft 15 Minuten rösten. Die Pistazien anschließend in eine Schüssel füllen. Zucker und Wasser in

einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf 120 Grad bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Pistazien in den heißen Sirup schütten und mit einem Löffel verrühren. Dabei kristallisiert der Zucker aus und die Pistazien bekommen eine weiße Zuckerschicht. Sobald die Pistazien abgekühlt sind, gebt ihr sie in einen Blitzhacker/ Küchenmaschine mit Mahlwerk/ Thermomix o. ä. und fügt die gemahlene Mandeln, das Bittermandelöl und das (Pistazien)Öl hinzu. Jetzt heißt es Mahlen was das Zeug hält ;-)! Immer mal kontrollieren und die Paste mit einem Spatel vom Mixtopfrand streichen.

Wenn die Pistazienpaste fein gemahlen und geschmeidig ist (das dauert je nach Gerät einige Minuten!), füllt ihr sie in kleine Gläschen. Ich habe aus diesem Rezept 2 1/2 Gläschen, in denen einmal Kapern waren, herausbekommen. Ich finde diese kleinen Gläschen eignen sich gut, wenn man nicht gleich die gesamte Menge verwenden will. Leider habe ich keine verbindliche Aussage über die Haltbarkeit der Pistazienpaste finden können. Ich habe meine schon seit vielen Wochen im Schrank und sie ist immer noch tadellos.

Rezept: Pierre Hermé